

Speiseplan

KW 51 15.12. bis 19.12.2025



SCHULCATERING	Montag	Dienstag	Veggie-tag	Donnerstag	Freitag
Menü 1 DGE-Linie	Gnocchi Tomatenrahmsoße Gurkensalat mit Joghurt	Fischstäbchen (Seelachs paniert) Dampfkartoffeln Rahmspinat	Vollkornspaghetti (BIO) Champignonsoße Farmersalat (Kraut/Karotte/Mais)	Würstchengulasch (Geflügel) Parboiled Reis (Bio) Grüne Bohnen	veg. Steak (auf Milchbasis) veget. Bratensoße Couscous Blattsalat French Dressing
	kj: 2397 kcal: 573,0	kj: 1719 kcal: 410,8	kj: 1921 kcal: 459,2	kj: 1988 kcal: 475,0	kj: 1713 kcal: 409,4
Menü 2 Bunt- gemischte Alternative	Cannelloni (Rind) in Tomatenrahm Gurkensalat mit Joghurt	Rote-Bete-Sticks (paniert) Dampfkartoffeln Rahmspinat	American Pancake Vanillesoße Zimtzucker Knabberkarotten	veget. Gyros (auf Sojabasis) Zaziki Parboiled Reis Bio Grüne Bohnen	Überback. Hähnchenbrust in Sahnesoße mit Käse gratiniert, Couscous Blattsalat
	kj: 2039 kcal: 487,3	kj: 1792 kcal: 428,2	kj: 2840 kcal: 678,8	kj: 1950 kcal: 466,0	kj: 2131 kcal: 509,2
Menü 3 Gluten- laktose-frei *Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein	°Fusilli °Tomatenrahmsoße °Gurkensalat mit Joghurt °Frischobst	°Seelachs in Tempurateig °Dampfkartoffeln °Rahmspinat °Joghurtdessert	°Spaghetti °Champignonsoße °Farmersalat °Frischobst	°Würstchengulasch (Geflügel) °Parboiled Reis (BIO) °Grüne Bohnen °Pudding	°Hähnchenbrustfilet °Geflügelsoße °Röstiecken °Blattsalat °French Dressing °Frischobst
	kj: 3219 kcal: 769,5	kj: 5001 kcal: 1195,3	kj: 2803 kcal: 670,0	kj: 3129 kcal: 747,7	kj: 2319 kcal: 554,2
Dessert	Obstkorb (Mischware)	Erdbeerjoghurt	Obst (voraussichtlich Clementinen)	Schokoladenpudding	Obst (voraussichtlich Birnen)
	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 342 kcal: 81,8	kj: 209 kcal: 50,0	kj: 347 kcal: 83,0	kj: 326 kcal: 78,0

Die grün hinterlegten Angebote/Komponenten entsprechen dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“. Sie wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert und mit diesem Logo  ausgezeichnet.

Wir verwenden Lebensmittel in Bio-Qualität. Diese sind auf dem Speiseplan tagesaktuell mit “Bio” gekennzeichnet. Die eingesetzten und gekennzeichneten Bio-Zutaten sind von der Öko-Kontrollstelle ABCERT (DE-ÖKO-006) zertifiziert.

Allergene: E enthält Eier | Er enthält Erdnuss | F enthält Fisch | G Glutenhaltiges Getreide | W enthält Weizen | R enthält Roggen | Ge enthält Gerste | H enthält Hafer | D enthält Dinkel | Kh/Ka enthält Khorasan/Kamut | K enthält Krebstiere | Lu enthält Lupine | M enthält Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose L*) | S enthält Soja | Schf Schalenfrüchte/Nüsse | H1 enthält Mandel | H2 enthält Haselnuss | H3 enthält Walnuss | H4 enthält Kaschunuss | H5 enthält Pecannuss | H6 enthält Paranuss | H7 enthält Pistazie | H8 enthält Macadamianuss | H9 enthält Queenslandnuss | Sf enthält Senf | Sr enthält Sellerie | Ss enthält Sesam | Sw enthält Schwefeldioxid und Sulfite | We enthält Weichtiere

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Phosphat | 5 mit Süßungsmittel | 6 mit Geschmacksverstärker | 7 geschwärzt | 8 geschwefelt | 9 mit Nitritpökelsalz | 10 gewachst Nährwertangaben: kcal Kilokalorien | kJ Kilojoule

* in der gluten- & lactosefreien Menülinie verwenden wir selbstverständlich ausschließlich lactosefreie Milch!